

**WEST**

Generate Collection

L16: Entry 2 of 2

File: DWPI

Jan 18, 1991

DERWENT-ACC-NO: 1991-061829  
DERWENT-WEEK 199109  
COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Bean curd - is prepd. by mixing edible plant extract in bean milk, placing in mould and solidifying

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE

CODE

FUJIYA KK

FUJIN

PRIORITY-DATA: 1989JP-0147649 (June 9, 1989)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
JP 03010653 A	January 18, 1991		000	

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
JP 03010653A	June 9, 1989	1989JP-0147649	

INT-CL (IPC): A23L 1/20

ABSTRACTED-PUB-NO: JP 03010653A  
BASIC-ABSTRACT:

Small pieces of edible plant and its extract is mixed in bean milk. Bean milk is filled in mould and it is solidified.

USE - New type of bean curd with good appearance, taste and nutritional value of edible plant is introduced.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.0/1

TITLE-TERMS: BEAN CURD PREPARATION MIX EDIBLE PLANT EXTRACT BEAN MILK PLACE MOULD  
SOLIDIFICATION

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-B06;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C1991-026215

## ⑫ 公開特許公報(A) 平3-10653

⑤ Int. Cl.<sup>9</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑬ 公開 平成3年(1991)1月18日

A 23 L 1/20

1 0 4 Z

7823-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全3頁)

⑭ 発明の名称 可食植物のエキスと粒状小片を混合させた豆腐とその製造方法

⑮ 特 願 平1-147649

⑯ 出 願 平1(1989)6月9日

⑰ 発 明 者 藤 田 一 大阪府大阪市福島区吉野4丁目9番33号 株式会社不二屋  
内

⑱ 出 願 人 株 式 会 社 不 二 屋 大阪府大阪市福島区吉野4丁目9番33号

⑲ 代 理 人 弁 理 士 辻 本 一 義 外1名

## 明 細 書

## 1. 発明の名称

可食植物のエキスと粒状小片を混合させた  
豆腐とその製造方法

## 2. 特許請求の範囲

1. 可食植物のエキスと、可食植物の粒状小片  
を混合させたことを特徴とする可食植物入り  
豆腐。2. 豆乳の製造時に、可食植物のエキスと、可  
食植物の粒状小片を豆乳に混ぜ、豆腐成型容  
器に前記豆乳を流し込んで凝固させたことを  
特徴とする可食植物入り豆腐の製造方法。

## 3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

この発明は、可食植物のエキスと粒状小片を混  
合させた豆腐とその製造方法に関するものである。

〔従来の技術〕

従来古くより豆腐は一般的な食品として周知で  
あるが、豆腐の中に可食植物のエキスや粒状小片  
を混入したものではなく、ただ単に豆乳のみから成っていたので、豆腐の味や、栄養分はどれもほぼ  
同じであった。

〔発明が解決しようとする課題〕

そこでこの発明では、豆腐の内部に豆腐と一緒  
に食べることでできる花その他の植物あるいは野  
菜等のエキスと、それらの粒状小片を混合させて  
、従来の豆腐とは味や栄養分の異なる豆腐を提供  
しようとするものである。

〔課題を解決するための手段〕

そのためこの発明では、可食植物のエキスと、  
可食植物の粒状小片を混合させた。さらにこの豆腐は、豆乳の製造時に、可食植物  
のエキスと、可食植物の粒状小片を豆乳に混ぜ、  
豆腐成型容器に前記豆乳を流し込んで凝固させた  
製造方法とした。

〔作用〕

この豆腐は、中に可食植物のエキスや粒状小片  
を混入しているため、可食植物の栄養分や味を有  
して食べることができる。

〔実施例〕

以下この発明の構成を、一実施例として示した図面に従って説明する。

(1)は豆腐で、その内部(2)には、可食植物(3)を混入している。

この豆腐(1)に混入されている可食植物(3)は例えば、ほうれん草、人参、かぼちゃ等の野菜類や、パンジー、バラ、ハナサンショ、ナデシコ、キク等の食用花である。

これらの可食植物(3)は、豆腐(1)の内部(2)に、可食植物(3)を搾って液状としたエキスト、細切れにした粒状小片(4)を混入している。そして、これら可食植物(3)は、季節に応じてそれぞれを選択し、豆腐(1)に混入することができる。

また、この豆腐(1)の表面(5)には、図のように可食植物(3)を接合固定して実施することもできる。

次に、この豆腐(1)の製造方法を説明する。

先ず始めに、豆腐(1)のもととなる豆乳ができた時点で可食植物(3)の液状としたエキスを

豆乳に混ぜる。そして、可食植物(3)の葉等の部分は細切れにし、粒状小片(4)として豆乳に混ぜる。

この時、可食植物(3)は、湯通しをしてからそのエキスト粒状小片(4)を豆乳に混入するものである。

次に、豆腐成型容器であるパッカンの底部に、凝固材である液状のにがりを流し込む。

そして、前記パカンに、可食植物(3)のエキスト粒状小片(4)を混入した豆乳を流し込む。この時、豆乳の温度は約80度ぐらいで凝固させるために室温で放置する。

1〜2分程度では、豆乳の表面だけ凝固して中はゼリー状でやわらかく、完全凝固の状態ではない。

豆腐(1)の表面(5)に、図のように可食植物(3)を接合固定するには、この時点で、可食植物(3)の裏面にあたたかい豆乳を付けて、パカンに流し込んで凝固しかけた豆乳の表面に乗せる。

この時、可食植物(3)の裏面一部が、豆乳の表面に多少食い込むことになる。

そして、この豆乳の表面に冷水で霧吹きをすると凝固を促進すると共に、可食植物(3)が豆乳の熱を受けるのを和らげる効果があり、又、変色を防ぐための必要な処理でもある。

しばらくして、豆腐(1)の中もすっかり固まってから刃を入れて、この豆腐(1)を切断する。

この豆腐(1)の製造に要した時間は約1時間である。

以上が、この発明に係る豆腐(1)の構成と、製造方法である。

(発明の効果)

この発明は、上述のような構成及び製造方法を有するものであり、従って、豆腐(1)の内部(2)には、可食植物(3)を搾って液状としたエキスト、細切れにした粒状小片(4)を混入しているため、可食植物(3)の味や栄養分のある豆腐(1)を提供することができた。

4. 図面の簡単な説明

図は、この発明の豆腐の完成した状態を示す斜視図。

- |            |            |
|------------|------------|
| (1) … 豆腐   | (2) … 内部   |
| (3) … 可食植物 | (4) … 粒状小片 |
| (5) … 表面   |            |

代理人 弁理士 辻 本 一 義

代理人 弁理士 泉 克 文

図 5

